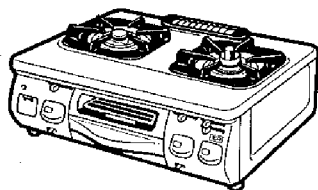
ガステーブルコンロ

10-836/837型

型式名　RTS-400VA-L
　　　　RTS-400VA-R

取扱説明書

●ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●幼いお子様には、さわらせないでください。
●本製品は家庭用ですので業務用のような使いかたをすると著しく寿命が縮まります。
●この機器は国内専用ですので海外で使用しないでください。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスでお求めください。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

安全に正しくお使いいただくために

〈安全に正しくお使いいただくために〉
この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

一般的な禁止

特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する
①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店、またはもよりの大阪ガスへ連絡する。

使用禁止

⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）を使用する
■転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。銘板は機器の右側面に張ってあります。
供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。

ガス種（ガスグループ）

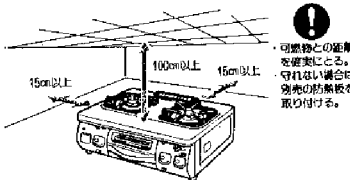
12A・13A
○○○-○○○-○ 都市ガス
12A用 13A用
○○○○ ○○○○
97. 05-003333
リンナイ 株式会社

〈例〉
（12A・13Aの場合）

⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す　また設置後機器の周囲を改装しない

距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。)
可燃物との距離が守れない場合は必ず防熱板を取付けてください。
また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取付けてください。
設置後吊り戸棚などをつけると可燃物との距離が守れなくなり火災の原因となります。

・可燃物との距離を確実にとる。
・守れない場合は別売の防熱板を取り付ける。

■機器の下に新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷かない　また周辺に可燃物を置いたり可燃性ガスを近くで使用しない

引火して火災・爆発をおこすことがあります。
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、ふきん、スプレー缶、ベンジンなどを近くに置かないでください。

禁止

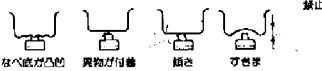
■火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない

調理中のものが異常過熱し火災、機器焼損の原因となります。とくに天ぷら、揚げもの調理をしているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

禁止

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。

禁止

■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200mℓ以上で行なう

調理油の量が少ないと発火することがあります。また200mℓ以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

調理油の量200mℓ以上

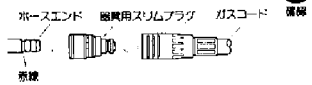
■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止めで止める

ゴム管が抜け、ガス中毒やガス爆発の原因になります。

赤線まで差し込む

■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

間違った接続はガス漏れの原因になります。

確認

■グリル排気口をふさがない

グリル排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。

禁止

■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない

ガス漏れや使用誤りなどで危険な場合があります。

禁止

⚠警告

■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で油料理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

調理油が発火することがあります。

油料理禁止

■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する

あわてずにガス栓を閉めてください。
故障かな?と思ったら(P17)を参照ください。

ガス栓を閉める

■内径9.5mmφのガス用ゴム管(ソフトコード)以外は使わない　ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない

ガス漏れの原因となります。
ゴム管はJISまたは検査合格マークの入ったものを使用してください。
ビニール管は絶対に使わないでください。

禁止

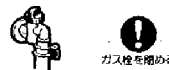
■ゴム管は機器に触れたり、下を通さない　またグリル排気口や炎に近づけない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。

禁止

■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。

ガス栓を閉める

■お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない

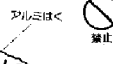
ガス漏れや故障の原因になります。

分解禁止

⚠注意

■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

禁止

■魚の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

接触禁止

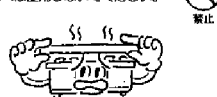
■衣類の乾燥や練炭の火起こしなど調理以外の用途に使用しない

異常過熱し火災や機器焼損の原因になります。

禁止

■コンロをおおうような鉄板などは使用しない

不完全燃焼や異常過熱し火災や機器焼損の原因になります。
直径34cm以上のなべは使用しないでください。

禁止

⚠注意

■使用中、使用直後は操作ボタン、つまみ、取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。
とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

接触禁止

■点火するときはバーナー付近に顔などを近づけない

炎や熱でやけどをすることがあります。

禁止

■グリル水入れ皿には必ず水(約300mℓ)を入れて使う　またたまった脂は取り除く

水がない場合はたまった、脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出ることがあります。
続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。

そのつど水を入れる

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

水を切る

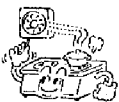
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

禁止

■使用中は換気をする

一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器およびふろ釜を使用している場合は、換気扇を回さないで窓をあけて、換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。

換気扇を回す窓をあける

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

食品くずやふきんが燃えることがあります。

確認する

■点火操作を繰り返すときは周囲にガスがなくなるまで待つ

たまったガスに着火しやけどをする原因になります。

周囲にガスがなくなってから点火

■コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない

炎や熱で衣服に燃え移ったり、やけどの原因になります。

禁止

■指定以外の補助道具は使用しない

不完全燃焼や異常過熱により火災や機器焼損の原因になります。
また、温度センサーとなべ底の接触不良の原因になり、揚げもの料理の場合に発火することがあります。

禁止

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

禁止

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

なべなどの大きさに合わせて火力調節

■グリルとびらガラスに水をかけない　衝撃を加えない　傷をつけない

ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。
また、とびらが変形したり、閉らなくなります。

禁止

⚠注意

■機器本体内部をお手入れする場合、各部品の突起物などに注意する

強く当たった場合、手などにけがをする場合があります。

必ず手袋をしてお手入れする

■車両・船舶では使用しない

使用中に機器が傾いたりして、火災や、やけどをする原因になります。

禁止

■棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない

機器の上に落ちた物が燃え火災の原因になります。

禁止

■アルミはく製しる受け皿を使用しない

炎が接触し異常過熱や不完全燃焼の原因になります。また点火不良の原因にもなります。

禁止

■グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに

使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっていますので、こぼすとやけどをする原因になります。

禁止

■グリルとびらの出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。
グリルとびらを引き出すとき、持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。

ゆっくり確実に

■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう　また上下にスムーズに動くことを確認する

異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため、正常に機能が作動しないことがあります。

温度センサー

・異物をとる
・上下動を確認

■幼いお子様に触れさせない　使わせない

やけど・けがをする恐れがあります。

禁止

■グリル排気口をのぞきこまない　またなべの取っ手をグリル排気口に向けない

グリル使用時は排気口から高温の排気がでます。
なべの取っ手がこげたり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。

禁止

■強い風の吹込む場所に機器を設置しない

機器内部の焼損や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また点火不良の原因にもなります。

禁止

■不安定な場所に設置しない

機器が傾いてなべなどがすべり落ち、やけどやけがをする原因になります。

禁止

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動せずに調理油が発火する場合があります。

禁止

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、けがややけどをすることがあります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

禁止

■揚げもの調理は標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する

チャオバーナーを使用すると、消し忘れ等により発火することがあります。

確認

天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみについています）

天ぷら油過熱防止機能とは……

天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、調理油の過熱しすぎによって起こる火災を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナー側には下図のようにトッププレート上面に の表示ラベルと前面パネルに 揚げもの皿 と表示してあります。

10-836型の場合

10-837型の場合

各部のなまえ

図のように正しくセットしてください。

※図は10-836型です。10-837型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

※１つの操作ボタンを押すと点火装置が働き、全バーナーが同時に「パチパチ」と放電する構造です。

温度センサ／炎口／点火プラグ／立消え安全装置（炎検知部）

本体裏側

ホースエンド（キャップを外して使用してください）

機器の設置

●設置前の準備と確認

・型式名、ガス種、製造年月は機器右側面の銘板に表示してあります。

・銘板のガス（ガスグループ）と使用ガスが合っているか確認します。

・輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

ガスの種類を確かめてください。

型式名	12A・13A
型式の呼び	都市ガス
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月 製造年月および製造番号	RN(A)
リンナイ株式会社	

（ガスグループ）

●部品の取り付け

バーナーキャップ

「オク」印を後側にしてバーナーキャップの突起部をバーナー本体の凹部に合わせてつけます。バーナーキャップが浮いたり、傾いたりしていると炎が不ぞろいになったり異常燃焼し危険です。また標準バーナーでは温度センサーの故障の原因になります。

（チャオバーナー）（標準バーナー）

オク、マエの表示がしてあります。

（正しいセット）　（誤ったセット例）

浮き、傾きがないこと　　禁止

しる受け皿

・内側の穴の大きい方（大バーナ刻印）がチャオバーナー用、小さい方が標準バーナー用です。

（正しいセット）　（誤ったセット例）

炎がしる受け皿に接触しないこと　　禁止

⚠注意

■しる受け皿はバーナーキャップにのせたり、斜めにしてセットしない

バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

■アルミはく製しる受け皿を使用しない

炎が接触し異常過熱や不完全燃焼の原因になります。また点火不良や途中消火の原因になります。

お願い　バーナーキャップをセットした後、必ず正常に機能しているかどうか確認してください。

乾電池の取り付け

①電池ケースのツメをつまんで手前に引く

②電池ケースをとりはずし、⊕側を手前にして乾電池を入れる

③電池ケースを奥までしっかり押し込む

電池ケースの取りはずしかた

電池ケースを止まるところまで引き、手前を少し持ち上げて引き出す

お願い

●乾電池の寿命は通常約１年を目安としてください。

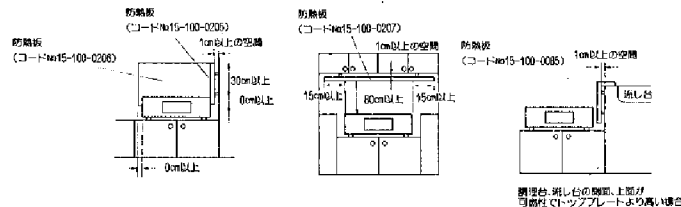
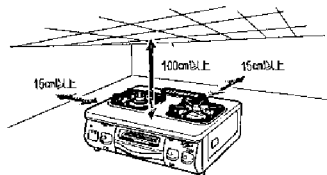
●乾電池は⊕と⊖を確認しながら取り付けてください。

●設置場所および周囲の防災措置

■次のような場所に設置してください。
・強い風の吹き込まない場所
・丈夫で水平な場所
・落下物の危険のない場所
・付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
・機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
・機器の上に湯沸器のない場所
・機器を使用した場合ガス栓が過熱されない場所

100cm以上　15cm以上　15cm以上

■周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合はつぎのように設置してください。
・トッププレートより上方の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置します。

■可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上、また、上部はトッププレート上面から100cm以上離して設置できない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けてから設置します。

調理台、流し台の側面、上面が可燃性でトッププレートより高い場合

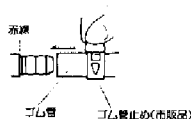
・防熱板については、お買いもとめの販売店、またはもよりの大阪ガスでお求めください。
・指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す(火災予防条例で定められています)
距離が近いと火災の原因になります。

■チャオバーナーは壁側に設置しない
壁側の火災を防止するため、標準バーナー側を壁面になるように設置してください。

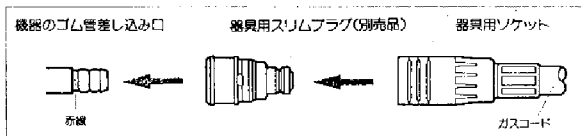
●ゴム管の接続

内径9.5mmφ、JISマーク入りガス用ゴム管（ソフトコード）を用いガス栓と機器のホースエンドを接続します。このときゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線までしっかり差し込みゴム管止めで固定してください。また器体に触れないようにして接続します。

⚠警告

■ゴム管は器体に触れたり、下を通さない、また炎やグリル排気口に近づけない
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。

●ガスコードの接続(ガスコードは13A専用です)

ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

1 ガス機器側の接続

上図のように、まず別売りの器具用スリムプラグを器具用スリムプラグ梱包台紙の裏側に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで押し込みます。
※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

①ガス栓を開ける時は

コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉める時は

コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。コンセント継手がはずれると、ガス栓は閉まります。

※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

使いかた

●コンロをお使いになる前に

■調理方法によるコンロバーナーの選びかた

標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）……天ぷら、フライなどの揚げもの調理、煮もの調理に使用します。

チャオバーナー……焼きもの料理や炒めもの料理など、より高温を必要とする調理、煮もの料理、冷凍食品（うどん・そばなどのなべ付の冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）の再加熱に使用します。

お願い　天ぷら油過熱防止機能が付いた標準バーナーは、設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、より高温を必要とする料理では、途中で消火してしまうことがあります。また冷凍食品（うどん・そばなどのなべ付の冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく働かないことがありますので、チャオバーナーをお使いください。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）の正しい使いかた

なべの選びかた

油料理に適するなべ
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン

油料理に適さないなべ（発火の恐れがあります）
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ
中華なべ、打ち出しなべ、無水なべ

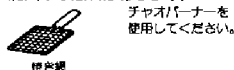
フライパン　なべ・無水なべ　中華なべ　打ち出しなべ

⚠警告
■油料理は耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

耐熱ガラス

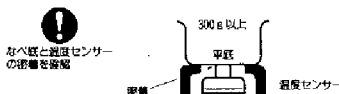
土なべ

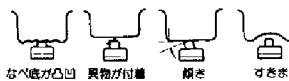
禁止

適さないもの（調理中に消火する恐れがあります）
チャオバーナーを使用してください。
焼き網

調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

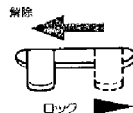
なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

⚠警告
■温度センサーの上面となべ底が密着しないときは使用しない
そのまま使用すると調理油が発火することがあります。

禁止

■調理油の量は200mℓ以上入れる
少ないと発火することがあります。

●コンロの使いかた

■点火ロック

・操作ボタンをロックするときは点火ロックつまみを▶の方向にスライドします。
・点火操作のときは点火ロックつまみを解除の位置にもどします。

お願い
・点火時にロック操作はできません。
・点火ロックは左右コンロ・グリルの点火操作がロックされます。

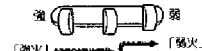
■点火

操作ボタンを矢印の方向に押し込みます。点火装置がはたらき「パチパチ音」とともにコンロバーナーに点火します。バーナーに点火したことを確かめてから数秒間（安全装置がセットされるまで）押し続けます。
点火時は表示窓が赤色になります。

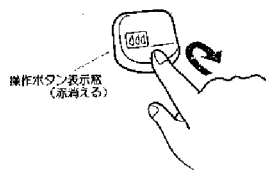
※「パチパチ」と放電して炎口に着火します。

お願い
・火力調節つまみの位置が「弱火」のときに操作ボタンを押すと「強火」の方向に移動する構造になっています。
・点火するときは必ずなべをのせてください。

■火力調節

火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせて火力を調節します。
「強」：強火になります。
「弱」：弱火になります。
強火から弱火にスライドさせるとき、火力調節つまみは一度中間で止まります。さらに弱火にしたいときは、火力調節つまみを少し持ち上げてから右に移動させます。

少し持ち上げます。

■消火

操作ボタンを矢印の方向に押します。
操作ボタンが戻り消火します。ボタン表示窓の赤色が消えます。
・消火したことを確かめます。
・ガス栓を閉じます。
・使用後は点火ロックつまみを「ロック」の位置にします。

⚠注意
■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。

なべなどの大きさに合わせて火力調節

●グリルをお使いになる前に

グリルとびらの開け方

・グリルとびら取っ手を持って止まるところまでゆっくり引き出しそのまま手をそえながら下におろします。

グリル水入れ皿の取り外し方

・グリルとびらの取っ手を持ったまま引き出し、前方を少し持ち上げながら本体より取り外します。

⚠注意

■グリルとびらの開閉はゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを引き出すとき持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどすることがあります。

⚠注意

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

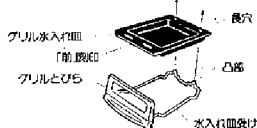
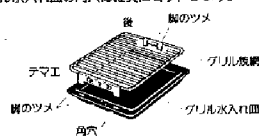
グリルとびらが落下しけがややけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

グリル水入れ皿のセット

・グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、グリル水入れ皿受け後部の凸部を長穴に差し入れてセットします。

グリル焼網のセット

・グリル焼網をグリル水入れ皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないように、グリル焼網のツメをグリル水入れ皿の角穴に確実にセットします。

予熱

グリル焼網にサラダ油などを塗っておくと焼き上がり後材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

魚焼きのこつ

(1)魚は水洗いしたらよく水をふきとります。
(2)こげやすい部分やヒレなどには厚めに塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
(3)塩を振ったら、おいしさが逃げないうちに焼きます。
※詳細は別添のクッキングブックを参照してください。

アルミはく

■グリル水切れ検知センサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。
●グリル水切れ検知センサーが作動したら、すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れしばらく待ってから点火操作をしてください。

■グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザー「ピー」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

■グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約15分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。
●グリル消し忘れタイマーが作動したら、すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。再点火するときは、再点火操作を行ってください。

操作ボタンが点火の状態のままですと、操作ボタンの戻し忘れをお知らせするため、消火状態にされるまでの間ブザーが約3分ごとに鳴ります。

●グリルのつかいかた

グリルをはじめてお使いになる場合はグリル水入れ皿に水をいれて、必ず10分くらい空焼きをしてください。部品に付着した油を焼き切るためで、このとき煙がでますが異常はありません。

■点火ロックを解除します。（P11参照）

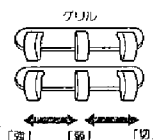
■点火

操作ボタンを矢印の方向に押し込みます。点火装置がはたらき「パチパチ音」とともにグリルバーナーに点火します。バーナーに点火したことを確かめてから数秒間（安全装置がセットされるまで）押し続けます。
点火時は表示窓が赤色になります。またグリル点火確認ランプが点灯します。

※「パチパチ」と放電して炎口に着火します。

■火力調節

・火力つまみを左右にゆっくりとスライドさせて火力を調節してください。
「強」：強火になります。「弱」：弱火になります。

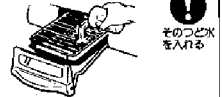
■消火

操作ボタンを矢印の方向に押します。
操作ボタンが戻り消火します。ボタン表示窓の赤色が消え、またグリル点火確認ランプが消灯します。
・消火したことを確かめます。
・ガス栓を閉じます。
・使用後は点火ロックつまみを「ロック」の位置にします。

お願い

・グリル水入れ皿に脂がたまらないように、こまめに掃除してください。
・肉や脂身の多いものを焼く際、煙や炎がグリル排気口から出たり、材料に火が移ったりすることがありますから、注意しながら調理してください。また調理中は離れないでください。
・グリルとびらは必ずしっかりと閉めてご使用ください。グリルとびらが開いたままですと、上部の化粧板が変色したり、トッププレートが熱くなって触れるとやけどすることがあります。
・魚など一尾だけ焼く場合は、グリル焼網の中央はさけてください。■印のところが上手に焼けます。
・このグリルは両面式ですから基本的に裏返しにする必要はありませんが、表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節を利用してお好みの焼き色にしてください。
・魚などの出し入れは、グリルを消火した状態で行ってください。点火した状態で出し入れを行いますと、グリル水入れ皿に水が入っていても水切れ検知センサーが作動し、自動消火する場合があります。（水切れ検知センサーが作動した場合は、しばらく待ってから点火操作をしてください。

⚠注意

■グリル水入れ皿は必ず水を（300㎖）入れて使う　たまった油脂は取り除く

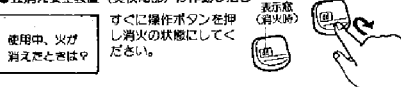
水がない場合は、たまった油脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出ることがあります。続けて使用する場合もそのつど油脂を取り除き水を入れてください。

●立消え安全装置

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。

●立消え安全装置（炎検知部）が作動したら

使用中、火が消えたときは？

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。

再点火するときは？

周囲にガスがなくなるまでしばらく待って、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってからご使用ください。

お願い

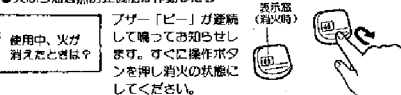
- 立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。
なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。（煮こぼれにも注意してください。）
- 立消え安全装置（炎検知部）に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形し、点火しにくくなります。

●天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）

消し忘れ・来客対応などによる調理油の加熱しすぎを防止します。

●天ぷら油過熱防止機能が作動したら

使用中、火が消えたときは？

ブザー「ピー」が連続して鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。

再点火するときは？

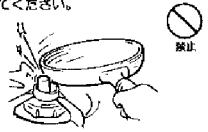
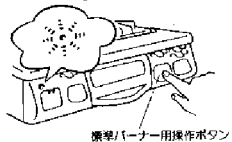
なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。
熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

⚠注意

■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけないでください。温度センサーが正しく作動しなくなる場合があります。
■温度センサー部はいつも清潔にしてください。温度センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、布に水を浸し固くしぼってからふきとってください。また、なべややかんの底も清潔にしてご使用ください。
■温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

●電池交換サイン

乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインがついています。
点滅したら新しい乾電池を用意し、点灯に変わったら交換してください。（P7参照）

- 点滅から点灯に変わると使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
- 電池交換サインは、標準バーナーの操作ボタンを押したときだけ作動します。他の操作ボタンを押したとき、乾電池の容量が少なくなっていても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
- 乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

日常の点検とお手入れ

⚠警告

■点検・お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり、修理・改造は行なわない。
ガス漏れや事故の原因になります。

お願い

- 点検・お手入れの前には必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行なってください。
- けがをしないように手袋などをはめて行なってください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。

●点検

点検場所	点検内容
ゴム管	古くなってひび割れたり、折れたり、機器に触れたりしていませんか。
バーナーキャップ ごとく、しる受け皿 グリル排気口カバー	正しくセットされていますか。
バーナー本体の炎口部 バーナーキャップ 立消え安全装置の炎検知部 温度センサー	煮こぼれなどがこびりついていませんか。
グリル水入れ皿	油脂がたまっていませんか。
機器周辺	燃えやすいものが置いてありませんか。
温度センサー	指で押したときスムーズに動きますか。また、指を離したときスムーズにもとの位置に戻りますか。

●お手入れ

お願い

- 機器の表面は塗装、印刷などの処理がしてありますので使用する洗剤、たわしなどの種類を確認してください。
- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようご注意ください。

使ってよいもの

使っていけないもの

（機器本体・ごとく・しる受け皿）

・中性洗剤でお手入れした後乾いた布で水気を十分とります。

（トッププレート）

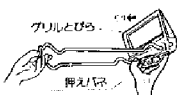
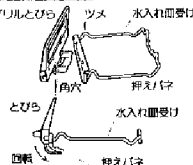
・表面がよごれたらそのつどぬれふきんでふきとります。
※汚れがおちにくいとき
・中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などでふきとります。

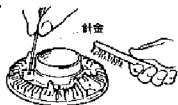
グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル水入れ皿受け

中性洗剤で洗って乾いた布で水気をふきとってください。

取り外しかた

①押さえバネを↓の方向に下げる。
②グリルとびらを←の方向にたおす。

取り付けかた

①水入れ皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
②ヽの方向に回転させる。
③押さえバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは炎口をブラシや針金などで汚れを落とします。

⚠注意

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

お願い

●掃除後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。(P7参照)
●バーナーキャップの黒い部分(炎口は除く)は中性洗剤、スポンジたわしで洗ってください。万一、黒い部分がはがれても使用にさしつかえありません。そのままご使用いただけます。

立消え安全装置・点火プラグ

点火プラグ・炎検知部に汚れがこびりついている部分は歯ブラシなどの柔らかいブラシで汚れを落としてください。

かたいブラシなどで決してみがかないでください。故障の原因となります。

温度センサー

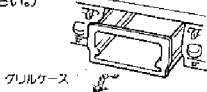
温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう。また上下にスムーズに動くことを確認する

異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため正常に機能が作動しないことがあります。

グリルケース

グリルケースは取りはずして、そのつど汚れを落とします。(取りはずすときは前のほうを少し持ち上げて引き出してください。)

故障かな?と思ったら

次のことを調べてください。

現象		原因	処置
点火しない		ガス栓の開き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。
		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
		乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。(P7参照)
		電池ケースが確実に差し込まれていない	確実にセットしてください。(P7参照)
	温度センサー付バーナー	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
	グリルバーナー	グリル水入れ皿に水がはいっていないか、水がなくなりかけている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。(P13参照)
点火しにくい		ガス栓の開き不十分	お部屋のガス栓を全開にしてください。
		LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。
		配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※朝一番などは点火するまでしばらく時間がかかります。
		ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直す。
		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。(P16参照)
		点火プラグの水ぬれ・汚れ	水ぬれ・汚れをふきとってください。(P16参照)
点火後しばらくして消火する	温度センサー付バーナー	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。(P7参照)
		温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
	グリルバーナー	グリル水入れ皿に水がはいっていないか、水がなくなりかけている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。(P13参照)
異常音をたてて燃える		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
爆発的に点火する		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
使用中に消火しやすい		立消え安全装置部分の水ぬれ・汚れ	立消え安全装置を掃除してください。(P16参照)
黄炎で燃える		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。(P16参照)
炎が安定していない		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
調理中に消火する	温度センサー付バーナー	使用なべの形状、材質が適していない	標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)の正しい使いかた(P10)、電池交換サイン(P14)を参照。
	グリルバーナー	グリル水入れ皿に水がはいっていないか、水がなくなりかけている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。(P13参照)
ブザーが約3分ごとに1回鳴り続ける		グリル用操作ボタンが点火の状態のままとなっている	グリル用操作ボタンを押し消火の状態にしてください。(P13参照)

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買いもとめの販売店、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

⚠警告

■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。

あわてずガス栓を閉めてください。

こんな場合は故障ではありません。

●はじめてグリルを使用しますとグリル内の加工油が焼けて煙が出ます。約10分くらい、から焼きすれば、それ以後煙はでません。
●朝一番など、長時間ガス栓をとじていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスが来るまで数回、点火をくり返してください。
●消火時に「ボン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。

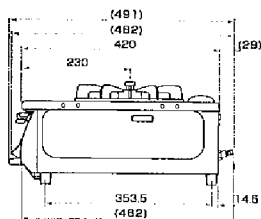
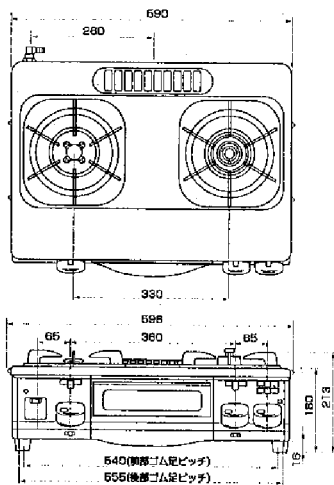
長期間使用しない場合

・ガス栓を閉じてください。
・乾電池を電池ケースより抜いてください。
（乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。）

寸法図

（単位：mm）

図は10-836型です。10-837型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

仕 様

項目		
品名	ガステーブルコンロ	
品番	10-836型	10-837型
型式名	RTS-400VA-L	RTS-400VA-R
点火方式	連続放電点火	
外形寸法	高さ180mm(トップブレートまで)×幅596mm×奥行491mm	
質量(本体)	14kg	
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー)・グリル消し忘れタイマー	
電源	DC3.0V(単1形乾電池×2個)	

使用ガスの種類 ガスグループ		1時間当りのガス消費量 個別ガス消費量 チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス	12 A	4.36kW (3750kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	3.14kW (2700kcal/h)	9.30kW (8000kcal/h)	内径9.5mmガス用ゴム管
都市ガス	13 A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	3.37kW (2900kcal/h)	10.0kW (8600kcal/h)	内径9.5mmガス用ゴム管
LPガス		4.34kW (0.310kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	3.29kW (0.235kg/h)	9.80kW (0.70kg/h)	内径9.5mmガス用ゴム管
付属品		単1形乾電池－2個、クッキングブック				

アフターサービス

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

・サービス（点検・修理）を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」（17ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでもなお異常のある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名…………………ガステーブルコンロ
2．品番…………………本体の左側面に貼付してあります。

例

(N)10-836	(U)
大阪ガス株式会社	04

3．故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によって調整できない場合もあります。

保証・補修について

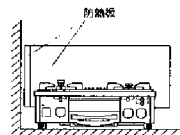
・保証期間中は…
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

●防熱板（コードNo15-100-0205.0206）

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上はなして設置できない場合、図のように取付けて使用してください。
横用　15-100-0205
後用　15-100-0206

●ホースコック用プラグ（コードNo：81-450）

●器具用スリムプラグ（コードNo：81-359）

●ガステーブルコンロ用ガスコード

0.7m　80-480，80-580
1.0m　80-481，80-581
2.0m　80-482，80-582

●ちり受け皿

（4）15-100-0080
・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。